

Kuglice od pirinca



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za kuglice:

- **1 šoljapirinca**
- **1luk**
- **po ukusubibera**
- **po ukususoli**

Smesa za pohovanje:

- **2-3jajeta**
- **1 šoljabrašna**
- **maloorigana**

Za prženje:

- **dostaulja**

Priprema

Za pravljenje ovih kuglica najbolje je koristiti pirinac okruglog zrna, jer kuvanjem bude više kašast. :) Dakle operite pirinac. Kolicinu odredite sami. 1 šolja pirinca i 2 šolje vode. U šerpu sipajte vodu, malo posolite i stavite na šporet da prokljuca, kad voda prokljuca dodajte pirinac, smanjite temperaturu šporeta da lagano krkca. Držati poklopljeno i bez mešanja kuvati 15-20 minuta, odnosno dok voda iz pirinca ne ispari. Pirinac nece zagoreti ako ga ne mešate, a ako dižete poklopac i mešate voda ce ispariti pre nego što se pirinac skuva pa ce ostati tvrd ili ce, ako ga ostavite na vatri dok dovoljno ne omekša, zagoreti. Ostavite da se ohladi, ne ispirati

pirinac. Kad se pirinac ohladio, posolite po ukusu, pobiberite, u tavu na malo ulja prepržite crveni luk sitno iseckan na kockice, dodajte ga u pirinac i sve promešajte. U šerpu stavite dosta ulja, pravite kuglice od pirinca, valjajte kuglice u brašno u koje ste dodali malo origana, pa u jaja, i pržite ih. Ukoliko želite da ih valjate i u prezle naravno možete. Nije potrebno dugo pržiti, jer je pirinac vec kuvan. Gotove kuglice slažite na papirnu salvetu da upije višak masti.

Savet